

【即ご掲載可能】豊富な宣材画像をご用意しております / 【オンラインも受付中】社長への取材可能！

失敗しがちなお赤飯を簡単においしく作ることができる 『お赤飯』を3月1日新発売 ～おいしさの秘訣は数種類の穀物をブレンド～

主食改革を提唱する株式会社はくばく（本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊）は、『お赤飯』を2024年3月1日（金）より全国で新発売します。

本商品は、失敗しがちなお赤飯を簡単においしく作ることができる穀物をブレンドしたお赤飯です。

お赤飯のセット商品は自宅で炊きたてが食べられるものの、「お米が少しねちゃっとする」、「豆が硬い」「色がきれいにでないことがある」と炊飯の仕上がりに対して不満点が挙げられます。

また、米、小豆、煮汁と包装が多く過剰包装に対して抵抗感や「中身をきれいに出すのが手間」「手が濡れる」の声があり、現状のお赤飯のセット商品に対しての不満点が多く挙げられました。^{※1}

そこで本商品は、当社独自のブレンド配合と一括包装によりお赤飯のセット商品の不満点を解消しました。「お米がねちゃっとする」の不満点については、原料のお米はもち米に加えてうるち米をブレンド。程よいもちり感が特徴的です。加えて、深い味わいを出すために一般的な小豆だけのお赤飯ではなく、雑穀を数種類ブレンド。原料の豆はお米と炊飯した際に豆の硬さが出ないように処理を行いました。また、お赤飯のきれいな色づきを出すために黒米を配合。炊飯時に煮汁を入れる必要がないため、手を濡らすことがなく、白米と同様の水加減で炊飯することができ、炊飯の失敗がない点もポイントです。

過剰包装の不満点については、一括包装を採用することで、包装タイプと比較してプラスチック使用量を58%削減しました。^{※2} 合使い切り設計のため開けてサッと炊飯器に入れるだけで炊飯することができます。

自宅で手軽に炊きたての『お赤飯』が作れる新商品。ぜひお試しください。

※1 当社調べ お赤飯のセット商品を現在購入している人 (n=77) ※2 当社赤飯商品と比較



商品名	お赤飯
内容量	308g
希望小売価格(税込)	540円
賞味期限	360日
発売日	2024年3月1日

■はくばくについて



社名 : 株式会社はくばく
所在地 : 〒409-3843
山梨県中央市西花輪 4629
代表 : 代表取締役社長 長澤 重俊
設立 : 昭和 16 年 4 月 15 日
資本金 : 98,000,000 円
事業内容 : 食品製造および販売
U R L : <https://www.hakubaku.co.jp/>



The Kokumotsu Company として

当社の社名「はくばく」は白い大麦という意味です。創業社長である祖父が「もっと麦ご飯を喜んで食べてもらいたい。」という思いから、大麦を一粒一粒半分に割って黒い筋を目立たなくした製品を開発しました。以来、我々ははくばくは穀物とともに歩み、精麦の他、雑穀、和麺、麦茶、穀粉、米を事業として手がけるようになりました。

人類を太古から支えてきた大切な「穀物」を、現代の食卓へもっと多く登場させ、もっと楽しんで食べてもらうこと。それは家族の笑顔が増えること。またそれは家族が健康になることだと考えています。これを実現するために、我々ははくばくは「穀物の感動的価値を創造する」ことを社員一丸となって本気で目指して参ります。

株式会社はくばく
代表取締役社長 長澤 重俊

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当 : 手塚 俊彦 携帯 : 080-1005-2988 E-mail : pr@hakubaku.co.jp